

ein smak tå Hallingdal

1894

1994

2002

2008

2030

Mykje å gjere i Hallingdal. Å gjere det godt er vårt prosjekt

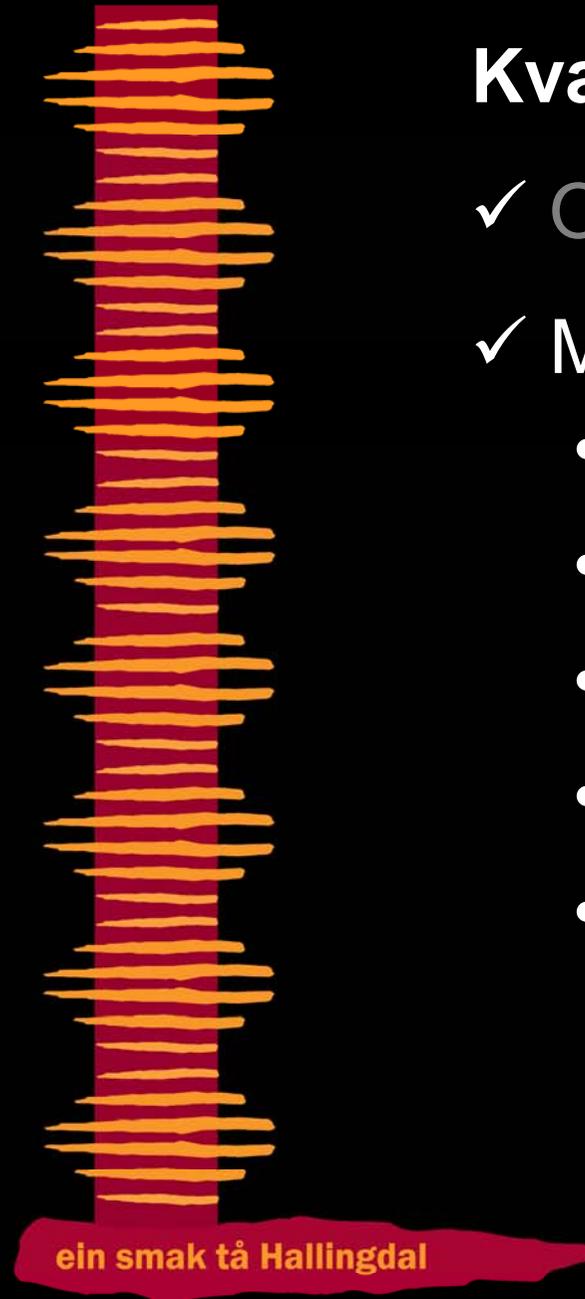




Kva er gjort i prosjektperioden:

- ✓ Organisasjonsbygging:
 - Frå svært få til 50 medlemmer
 - Brei organisasjon
 - ”Januarseminaret”

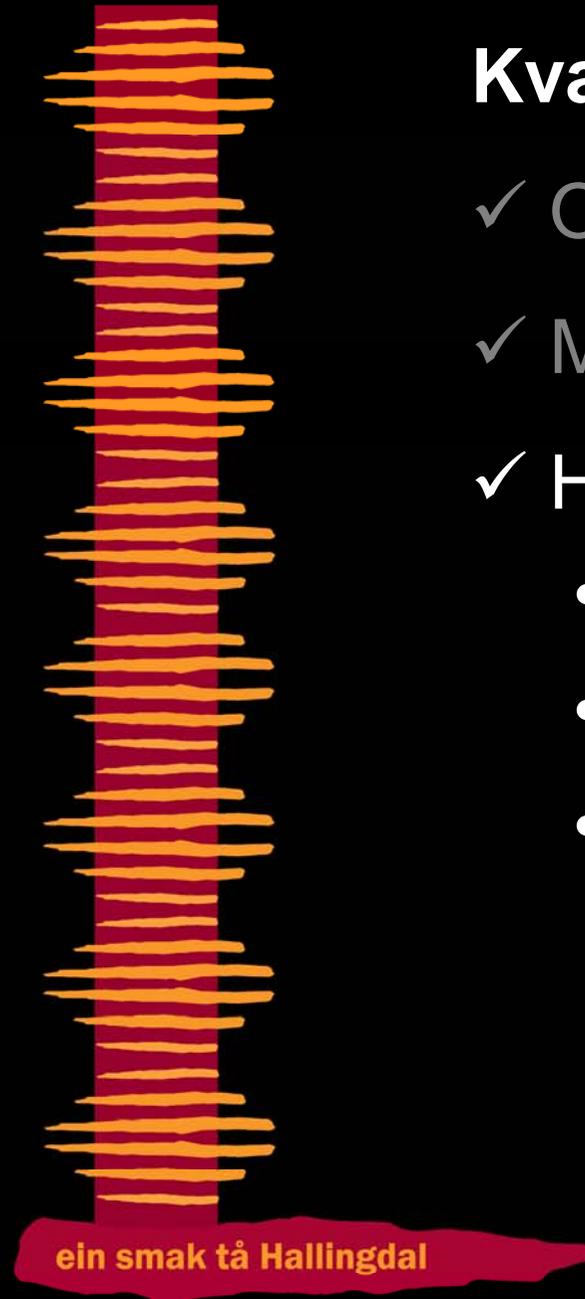




Kva er gjort i prosjektperioden:

- ✓ Organisasjonsbygging:
- ✓ Marknadsføring og profilarbeid
 - Nettsider
 - Brosjyrer og profilhefte
 - Prototyper på profileringsprodukt
 - Gåvetiner
 - Sporskifte





Kva er gjort i prosjektperioden:

- ✓ Organisasjonsbygging:
- ✓ Marknadsføring og profilarbeid
- ✓ Hallingkost Distribusjon
 - **Kommersielt selskap**
 - **Eigen salsmedarbeidar**
 - **Transportavtale med BAMA**



Kva er gjort i prosjektperioden:

- ✓ Organisasjonsbygging:
- ✓ Marknadsføring og profilarbeid
- ✓ Hallingkost Distribusjon
- ✓ Reiseliv og sommarturisme
 - **Hallingkostbufe**
 - **Stølsnettverket**
 - **Matteater og kulturprogram**



ein smak tå Hallingdal



Kva er gjort i prosjektperioden:

- ✓ Organisasjonsbygging:
- ✓ Marknadsføring og profilarbeid
- ✓ Hallingkost Distribusjon
- ✓ Reiseliv og sommarturisme
- ✓ Produktutvikling og hallingtapas
 - **Eigen matkultur tilpassa vår tid**
 - **Hallingtapas er strategien vår**

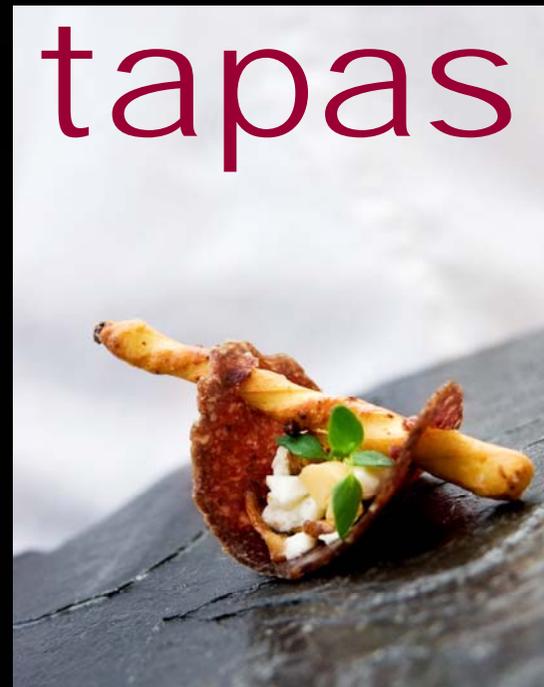


ein smak tå Hallingdal





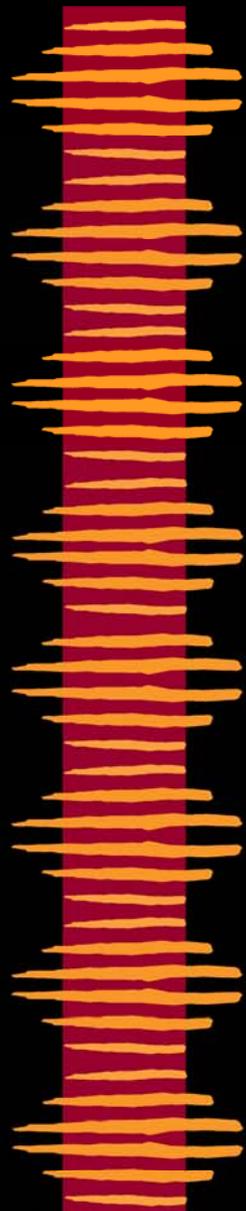
Halling tapas



- eit bokprosjekt

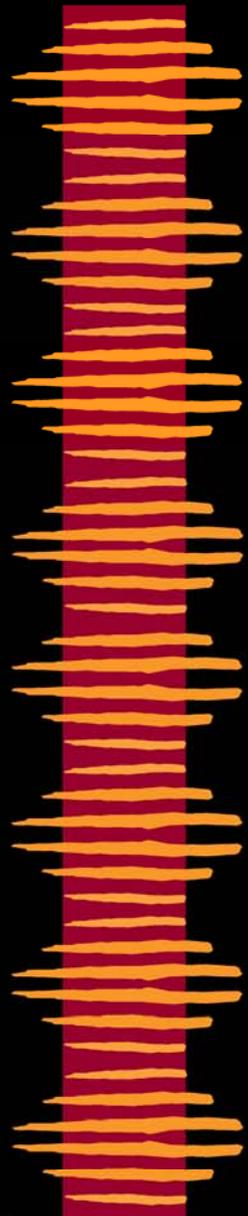
ein smak tå Hallingdal





ein smak tå Hallingdal





ein smak tå Hallingdal



Halling tapas



ein smak tå Hallingdal



Halling tapas



ein smak tå Hallingdal



Halling tapas



ein smak tå Hallingdal

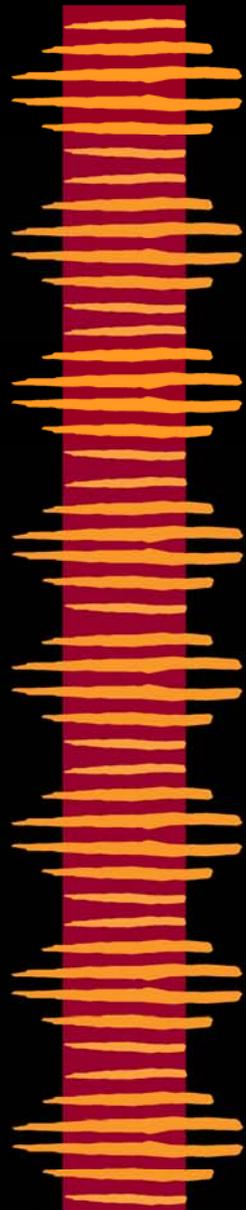


Halling tapas

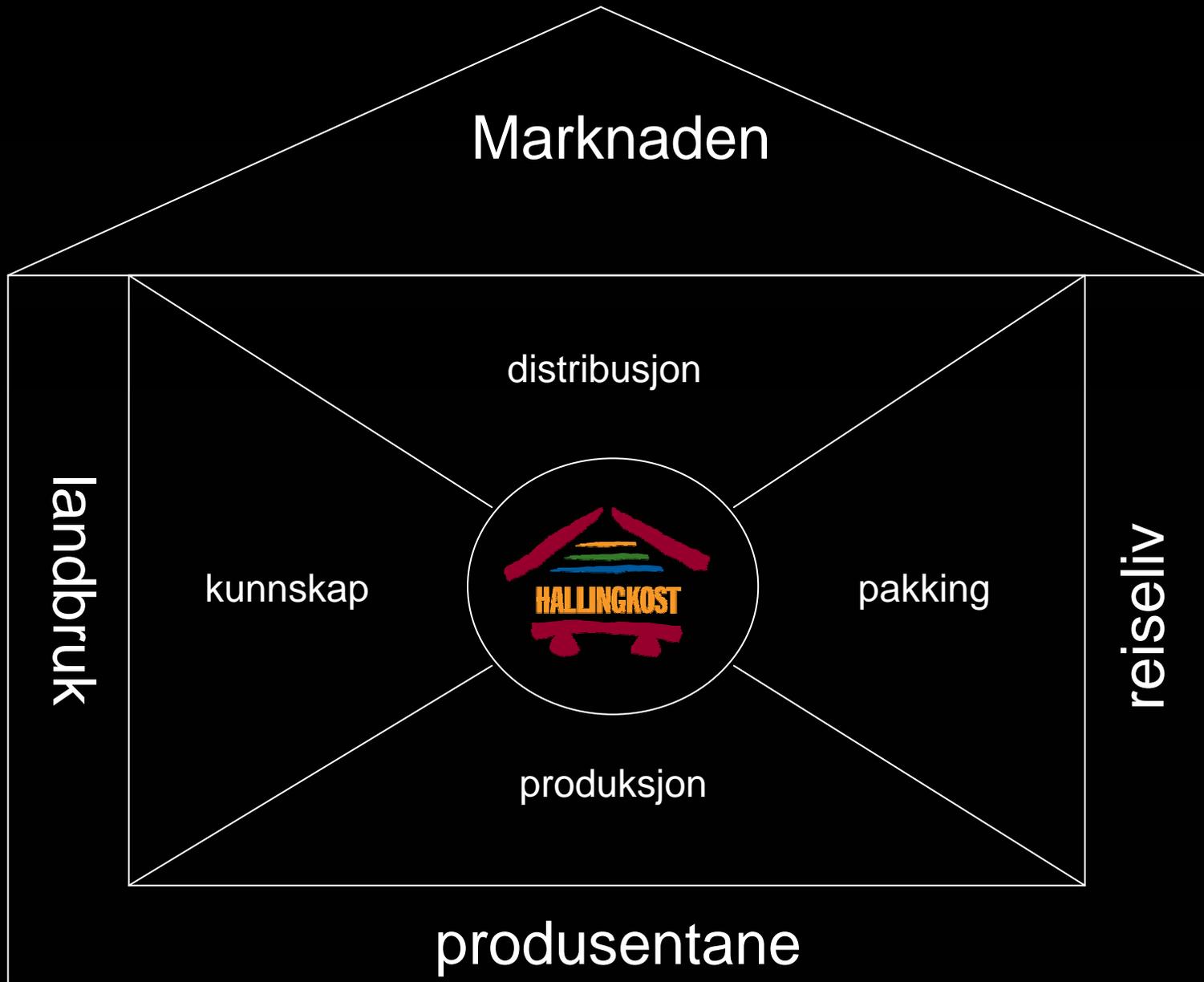


ein smak tå Hallingdal





ein smak tå Hallingdal





Hallingkost mot 2030

Regional utviklingsaktør fordi:

- ✓ Hallingdal er ein av landets største reiselivsregionar.
- ✓ Hallingkost har i dag 50 medlemsbedrifter.
- ✓ Hallingkost forvaltar handlingsboren kompetanse.
- ✓ Mat og matoppleving er ein veksande internasjonal trend.
- ✓ Matproduksjon/oppleving er nasjonalt satsingsområde.



Forretningside:

Hallingkost BA skal bidra til å auke verdiskapinga til deleigarane, gjera den lokalproduserte maten synleg, og gjennom mat- og opplevingsprosjekt bidra til å auke sysselsettinga i regionen og styrke Hallingdal.



ein smak tå Hallingdal



Visjon:

I 2030 kjem turistane til Hallingdal for å ete Hallingkost, og lokalprodusert mat er eit naturleg val for dei som bur i Hallingdal.



ein smak tå Hallingdal



Hallingkost – ein regional utviklingsaktør

Fast drift

OPPGÅVER:

- Nettverksarbeid - støttefunksjonar
- Profilering - marknadsføring
- Nyetablering - erfaringsoverføring
- Reiseliv - matopplevingsprodusent
- Opplæring - fjellmatkompetanse

Prosjektfinansiering

I samarbeid med Hallingdal Reiseliv

ein smak tå Hallingdal



Handlingsplan:

År: 2009 2010 2011 2012 2013 2014

Faste oppgaver - 50 % stilling

Nettverksarbeid – profilering - prosjektutvikling

Hallingkost på menyen

Kom innom

Meir lokal matproduksjon i Hallingdal

På stølen

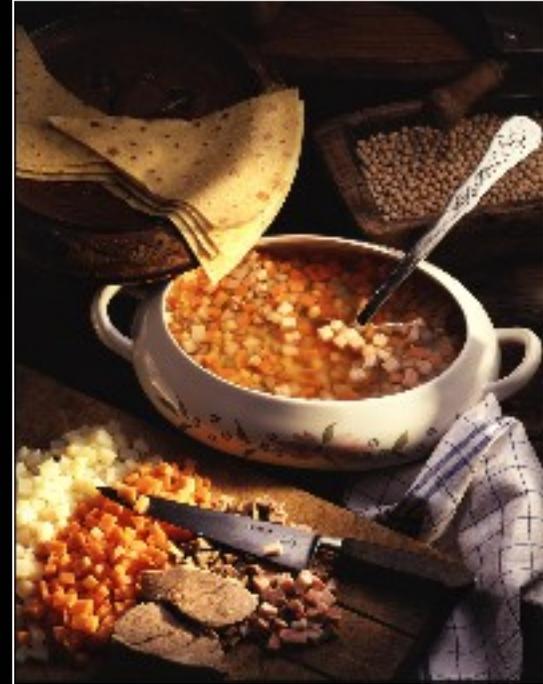
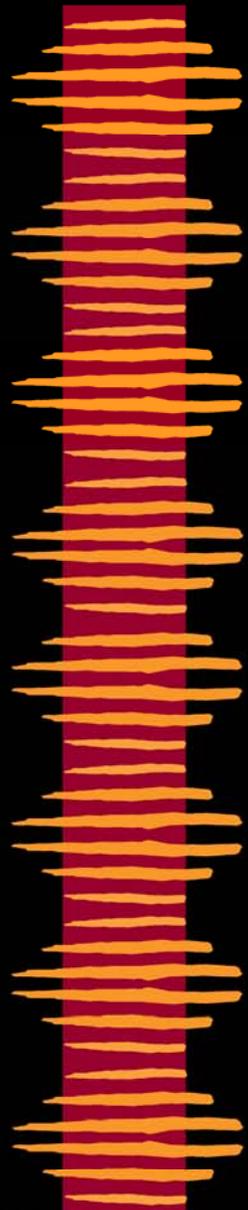
Matauk

A taste of Hallingdal

Produsere kurs og opplæringsprogram

ein smak tå Hallingdal





ein smak tå Hallingdal

